Manual de instrucciones

ENCIMERA





English,1 Français, 12 **Espanol, 23**




Português,34 عربي

NIC 641 B

ES

Sumario



Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

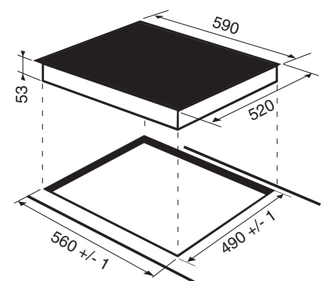
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

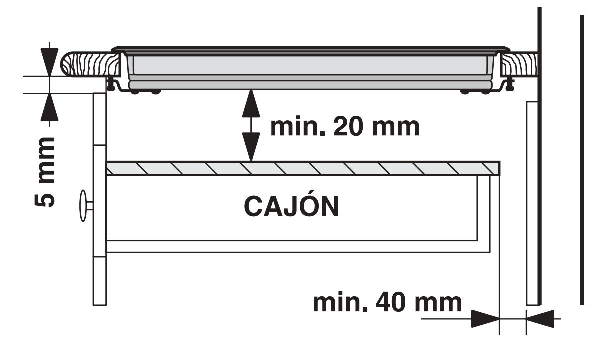
- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100ºC;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada;
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: pero si fuera necesario, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- según el tipo de encimera que se desea instalar (*ver las figuras*), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

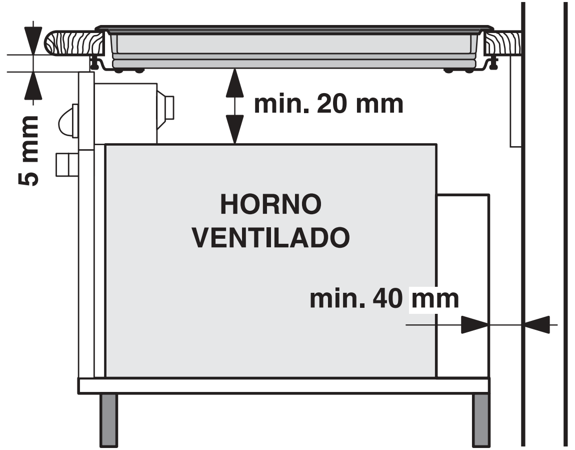


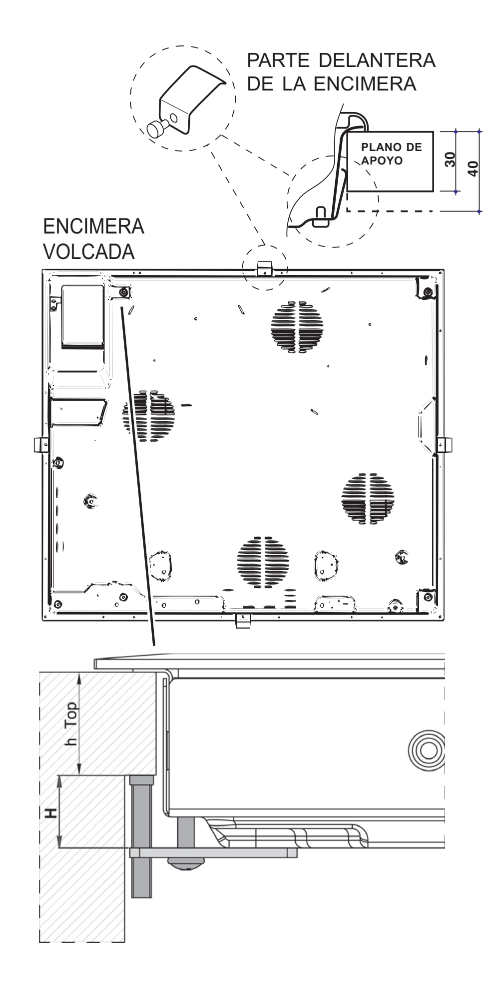
Aireación

Para permitir una adecuada aireación y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean al aparato, la encimera se debe colocar:

- a una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior o de cualquier otra superficie vertical;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 20 mm entre el hueco para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.







- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.

Fijación

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.
Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la encimera.

La longitud del tornillo de regulación de los ganchos de fijación se debe determinar antes de su montaje en base al espesor de la superficie de apoyo:
- espesor de 30 mm: tornillo de 23 mm;
- espesor de 40 mm: tornillo de 13 mm.

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:
1. Con los tornillos cortos sin punta, enrosque los 4 muelles de centrado en los orificios ubicados en el centro de cada costado de la encimera;
2. introduzca la encimera en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.
3. en las encimeras con perfiles laterales: después de haber colocado la encimera en el mueble, introduzca los 4 ganchos de fijación (cada uno con su perno) en el perímetro inferior de la encimera enroscándolos con los tornillos largos con punta hasta que el vidrio se adhiera a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.

! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.

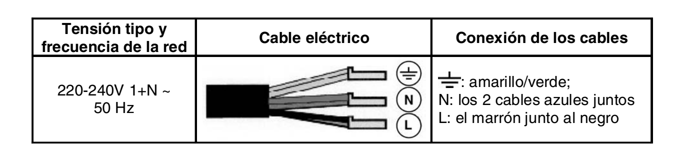
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! La conexión eléctrica de la encimera y la de un horno empotrado deben ser realizadas por separado, tanto por razones de seguridad eléctrica como para facilitar las operaciones de extracción del horno.

Conexión monofásica

La encimera posee un cable de alimentación eléctrica ya conectado y preparado para la conexión monofásica. Realice la conexión de los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:



Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
220-240V 1+N ~ 50 Hz	⏚ N L	⏚: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L: el marrón junto al negro

Otros tipos de conexión

Si las características de la instalación eléctrica coinciden con alguna de las siguientes:
Tensión tipo y frecuencia de la red
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separe los cables y realice la conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50Hz 400V 3-N~ 50Hz	⏚ N L1 L2	⏚: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L1: negro L2: marrón
400V - 2+2N ~ 50 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: amarillo/verde; N1: azul N2: azul L1: negro L2: marrón

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características que se encuentra en el aparato;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

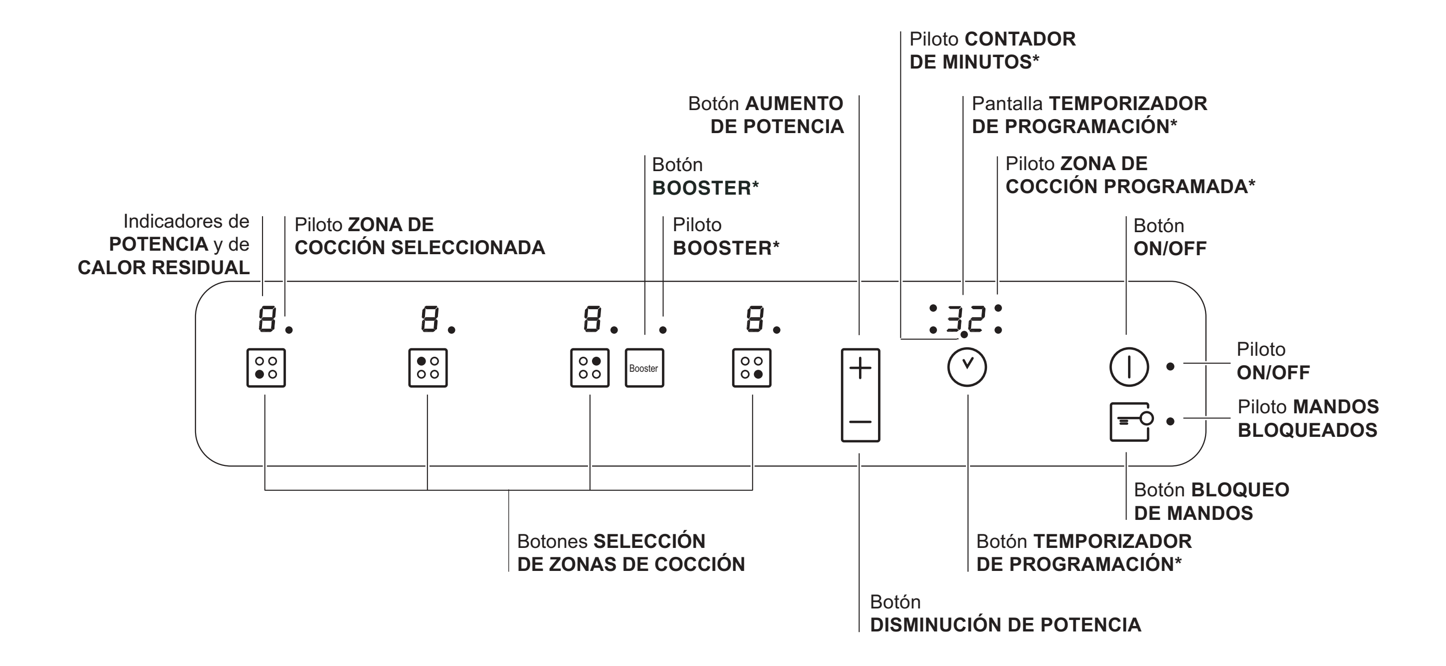
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Descripción del aparato

ES

Panel de control

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.



- Botón **AUMENTO DE POTENCIA** para encender la placa y regular la potencia (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **DISMINUCIÓN DE POTENCIA** para regular la potencia y apagar la placa (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA** indica que ha sido seleccionada dicha zona de cocción y, por lo tanto, se pueden realizar las distintas regulaciones
- Botón **SELECCIÓN DE ZONA DE COCCIÓN** para seleccionar la zona de cocción deseada
- Indicador de **POTENCIA**: indica visualmente el nivel de calor alcanzado.
- Botón **ON/OFF** para encender y apagar el aparato.
- Piloto **ON/OFF**: indica si el aparato está encendido o apagado.
- Botón **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN*** para programar la duración de una cocción (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Display **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN***: visualiza las selecciones correspondientes a la programación (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Pilotos **ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA***: indican las zonas de cocción cuando comienza una programación (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **BLOQUEO DE MANDOS** para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la encimera (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **MANDOS BLOQUEADOS**: indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **BOOSTER*** para encender la sobrealimentación -3000 vatios -de la zona de cocción *(ver Puesta en funcionamiento y uso).*
- Piloto **BOOSTER*** indica que está activada la función de sobrealimentación booster.
- Piloto **CONTADOR DE MINUTOS*** indica que se ha activado el contador de minutos

* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso



ES

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

! Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, después de algunos segundos se emite una breve señal sonora. Sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.

! La presión prolongada de los botones − y + permite el avance veloz de los niveles de potencia y de los minutos del temporizador.

Encendido de la encimera

El encendido de la encimera se produce manteniendo presionado el botón durante un segundo aproximadamente.

Encendido de las zonas de cocción

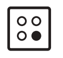
Cada zona de cocción se acciona utilizando un botón de selección y un dispositivo de regulación de la potencia compuesto por un doble botón − y +.

- Para poner en funcionamiento una zona de cocción, pulse el correspondiente botón de mando y fije la potencia deseada utilizando los botones − y +.

Función booster*

Para disminuir los tiempos de calentamiento en algunas zonas de cocción, es posible activar la función booster (acelerador) presionando el botón Booster.
Se enciende la luz piloto colocada sobre el botón. Esta función sobrealimenta la potencia a 2000W o 3000W dependiendo del tamaño de la zona de cocción.
La función booster se interrumpe automáticamente después de 4 minutos. Mientras el booster de una zona de cocción está activo, la zona de cocción correspondiente anterior o posterior tendrá potencia limitada (Ej.: Si está funcionando el booster de la placa posterior izquierda, la potencia de la placa delantera izquierda disminuye). Para más detalles consultar la *Descripción técnica de los modelos.*

Apagado de las zonas de cocción

Para apagar una zona de cocción, selecciónela mediante el correspondiente botón de selección  y:

- Presione el botón −: la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga.

Programación de la duración de una cocción

! Se pueden programar simultáneamente todas las zonas de cocción para que cocinen entre 1 y 99 minutos.

1. Seleccione la zona de cocción utilizando el botón de selección correspondiente.
2. Regule su temperatura.
3. Presione el botón de programación .
3. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones − y +.
4. Confirme la operación presionando el botón .

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. La finalización de la cocción programada está indicada por una señal sonora (durante 1 minuto) y la zona de cocción se apaga. Repita el procedimiento descrito precedentemente para cada placa que se pretende programar.

Visualización en el caso de programación múltiple

Cuando una o varias placas han sido programadas, el display visualiza el tiempo remanente de la placa que está más cerca del final del tiempo programado, indicando su posición con el piloto intermitente. Los pilotos de las otras placas programadas permanecen encendidos.
Para visualizar el tiempo restante de las otras placas programadas, presione varias veces el botón : se mostrarán secuencialmente y en sentido horario los tiempos de todas las placas programadas, comenzando por la que está ubicada adelante a la izquierda.

Modificar la programación

1. Presione varias veces el botón hasta que se muestre el tiempo de la placa que se pretende modificar.

2. Accione los botones − y + para fijar el nuevo

ES

tiempo.

3. Confirme la operación presionando el botón .

Para cancelar una programación, realice las operaciones indicadas. En el punto 2 presione el botón −: la duración disminuye progresivamente hasta el 0. La programación se anula y la pantalla sale de la modalidad programación.

El contador de minutos

La encimera debe estar encendida.
El contador de minutos permite fijar una duración máxima de 99 minutos.

1. Presione el botón de programación (V) hasta que se encienda el piloto del contador de minutos.
2. Seleccione la duración deseada utilizando los botones − y +.
3. Confirme la operación presionando el botón (V).

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. Una vez que se ha cumplido el tiempo, se emite una señal sonora (de 1 minuto de duración).

Bloqueo de los mandos

Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Presionando el botón [llave], los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende.
Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón [llave] durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

Apagado de la encimera

Presionando el botón (|), el aparato se apagará.
Si los mandos del aparato fueron bloqueados, continuarán estando bloqueados incluso después de haber vuelto a encender la encimera. Para poder encender nuevamente la encimera, es necesario primero desbloquear los mandos.

Modalidad “demo”

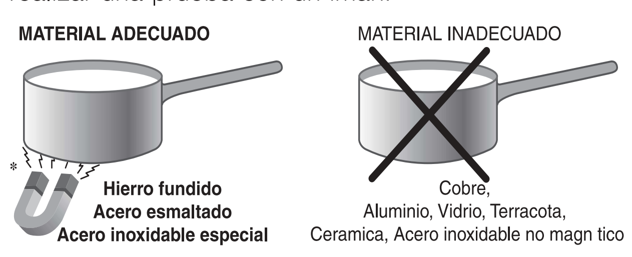
Es posible seleccionar una modalidad demostrativa en la que el panel de control funciona normalmente (incluso los mandos correspondientes a la programación), pero los elementos calentadores no se encienden. Para activar la modalidad “demo” es necesario que la encimera esté encendida y todas las placas estén apagadas:

- Presione y mantenga presionados simultáneamente los botones + y − durante 6 segundos. Cumplidos los 6 segundos, el piloto ON/OFF y el piloto BLOQUEO DE MANDOS centellean durante un segundo. Suelte los botones + y − y presione el botón (V);
- la pantalla visualizará DE y MO y la encimera se apagará;
- al volver a encender la encimera, se encontrará en la modalidad “demo”.

Para salir de esta modalidad siga el procedimiento ya descrito. La pantalla visualizará DE y OF y la encimera se apagará. Cuando vuelva a encender la encimera, funcionará normalmente.

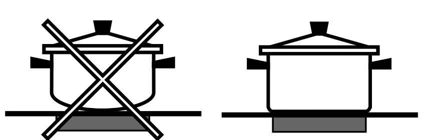
Consejos prácticos para el uso del aparato

! Utilice recipientes para la cocción fabricados con material compatible con el principio de inducción (material ferromagnético). Se recomienda el uso de ollas de: hierro fundido, acero esmaltado o inoxidable especial para inducción. Para asegurarse de la compatibilidad de un recipiente, es suficiente realizar una prueba con un imán.

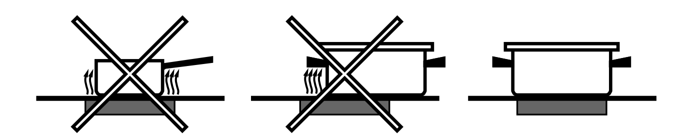


Además, para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora



- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.

- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia.

Dispositivos de seguridad

Detección de los recipientes

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo de detección de la olla. La placa emite calor únicamente en presencia de una olla de dimensiones adecuadas para esa zona de cocción. La luz testigo centelleante puede indicar:
- una olla incompatible
- una olla de diámetro insuficiente
- que se ha levantado la olla

Indicadores de calor residual

Cada zona de cocción está provista de un indicador de calor residual. Dicho indicador señala cuáles son las zonas de cocción que todavía están a temperatura elevada. Si la pantalla de potencia visualiza H, la zona de cocción todavía está caliente. Por ejemplo, es posible mantener caliente una comida o hacer derretir mantequilla o chocolate. Cuando se enfría la zona de cocción, la pantalla de potencia visualiza h. La pantalla se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

Sobrecalentamiento

En el caso de un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos, la encimera se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá F seguida de un número centelleante. Este mensaje desaparecerá y la encimera se podrá volver a utilizar apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

Interruptor de seguridad

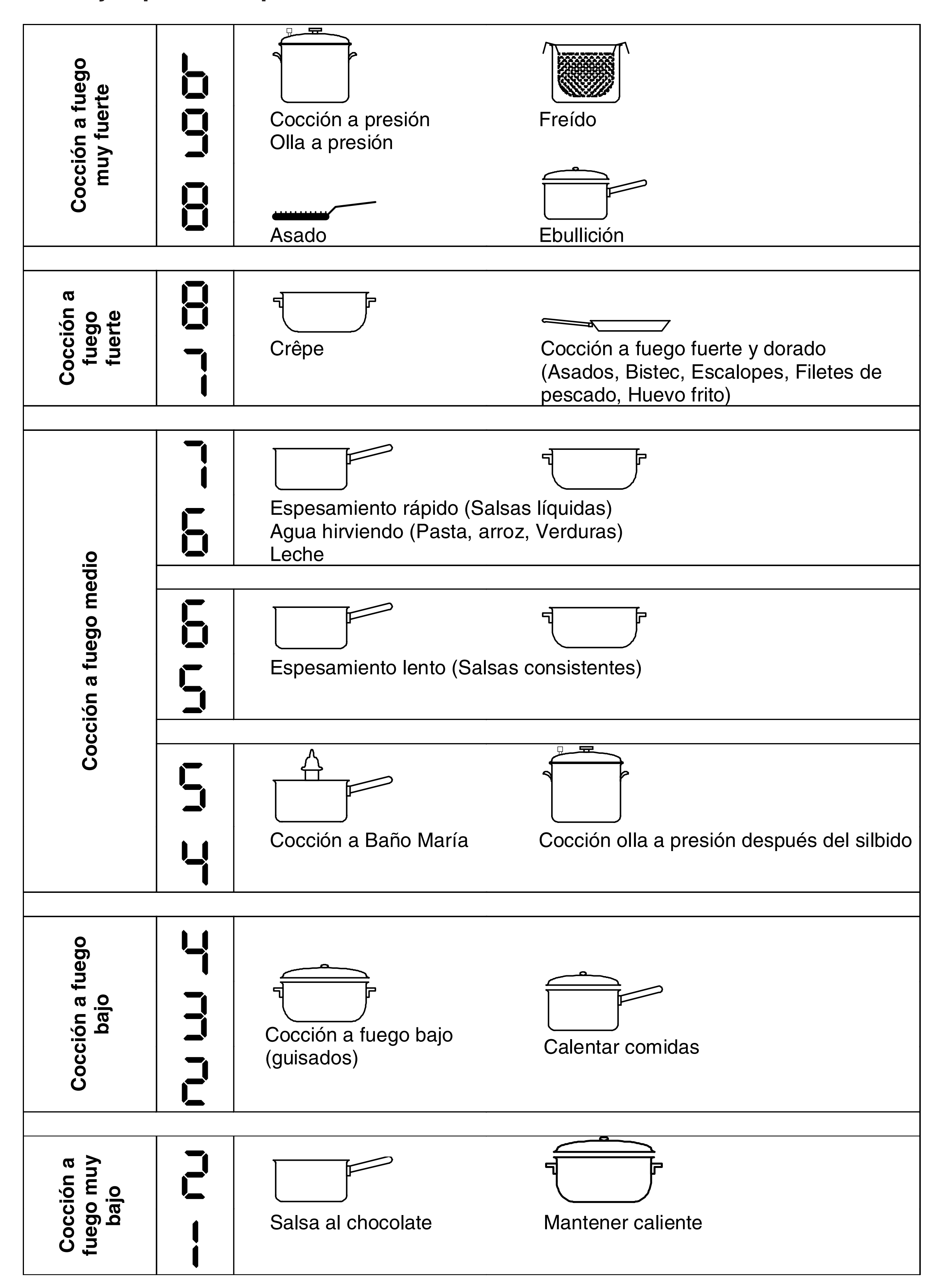
El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica “0”. Ejemplo: la placa posterior derecha se ha fijado en 5, mientras que la placa delantera izquierda en 2. La posterior derecha se apagará después de 5 horas de funcionamiento, la delantera izquierda después de 8 horas.

Nivel de potencia	Límite de duración de funcionamento en horas
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Señal sonora

Algunas anomalías, como:
- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

Consejos prácticos para la cocción



Cocción a fuego muy fuerte	8 9 P	Cocción a presión Olla a presión Asado	Freído Ebullición
Cocción a fuego fuerte	7 8	Crêpe	Cocción a fuego fuerte y dorado (Asados, Bistec, Escalopes, Filetes de pescado, Huevo frito)
Cocción a fuego medio	6 7	Espesamiento rápido (Salsas líquidas) Agua hirviendo (Pasta, arroz, Verduras) Leche	
	5 6	Espesamiento lento (Salsas consistentes)	
	4 5	Cocción a Baño María	Cocción olla a presión después del silbido
Cocción a fuego bajo	2 3 4	Cocción a fuego bajo (guisados)	Calentar comidas
Cocción a fuego muy bajo	1 2	Salsa al chocolate	Mantener caliente

Precauciones y consejos



ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

CE Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:
-2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.
! No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos: La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas.
  Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos de ley (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas.
  La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado.
  Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes.
  Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidriocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidriocerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable (sólo en los modelos con marco)

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.
Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:
1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de los modelos



ES

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe. A diferencia de las placas tradicionales, no es la zona de cocción que se calienta: El calor es generado directamente dentro de la olla la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

Encimeras	**NIC 641 B**
Zonas de cocción	**Potencia (en W)**
Posterior izquierda	I 1400
Posterior derecha	I 2200 – B 3000*
Delantera izquierda	I 2200
Delantera derecha	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Potencia total	7200

Leyenda:

I = zona de cocción por inducción simple

B = booster: la zona de cocción puede ser sobrealimentada a 3000 vatios

* = la potencia máxima está limitada mientras esté en funcionamiento el booster de la zona de cocción posterior correspondiente *(ver Puesta en funcionamiento y uso).*